

TRANCHEUR SNP-312/412

Le trancheur SNP-312 ou 412 de Grote est conçu pour les applications à cibles disposées sur une seule rangée. Il coupe le produit en tranches et l'applique directement sur des cibles mobiles telles un petit pain, un plateau ou un tapis roulant. Le trancheur SNP-312 convient particulièrement aux systèmes de tranchage de bacon de gros volume pour la production de portions à poids identique. Si le poids d'une portion est insuffisant, le SNP-312 ajoute une seule tranche de bacon à la portion pour atteindre le poids souhaité. Ceci permet de régler le trancheur primaire selon des tolérances plus rigoureuses pour une moindre perte de produit.

Les cadences de production sont réglables jusqu'à 120 coups/minute. Les blocs de produit sont chargés en continu dans la goulotte prévue à cet effet alors même que la machine fonctionne.

Avec sa conception en porte-à-faux, le trancheur SNP-312/412 se situe directement audessus de la chaîne de production. Les opérateurs peuvent ajuster facilement la hauteur de la tête de tranchage et inverser le châssis pour un fonctionnement du côté droit ou du côté gauche.

Un clavier convivial, constitué de symboles facilement identifiables, commande la plupart des fonctions. Il est possible de régler instantanément la vitesse de tranchage, le mode de tranchage et la lubrification de la lame d'une simple pression du doigt.

L'accès facile, sans outil, aux zones devant être désinfectées permet un nettoyage minutieux.



GROTE

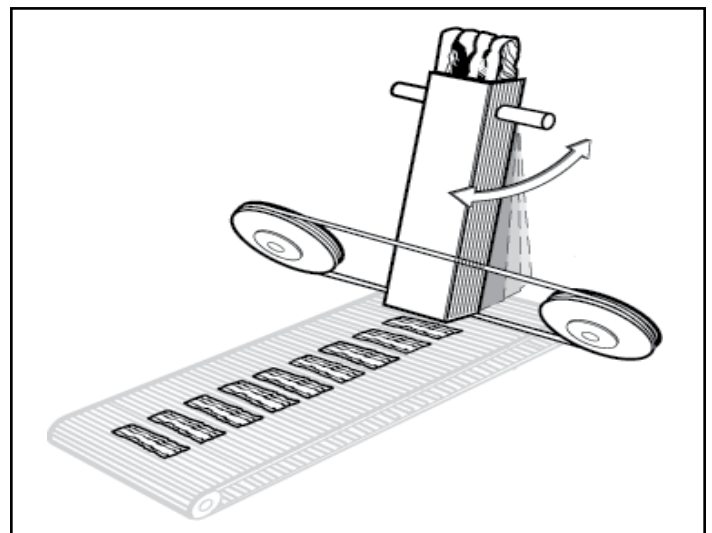
Comptez sur Grote pour tous vos besoins de tranchage!



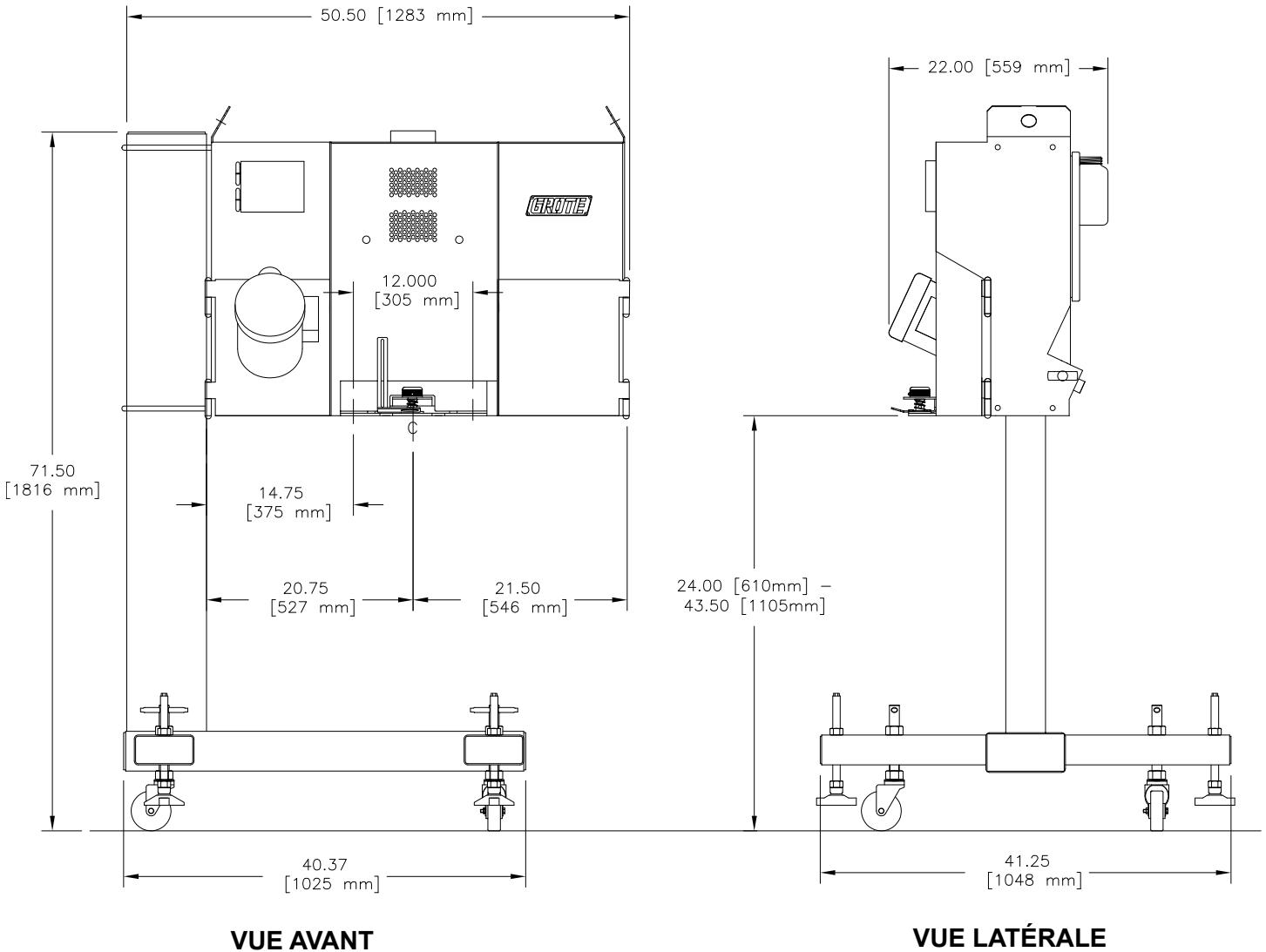
La machine permet d'ajouter une seule tranche de bacon pour compléter le poids pour les conditionnements à poids identique.

AccuBand

Le trancheur SNP-312 utilise le système de tranchage breveté AccuBand® de Grote pour obtenir des tranches d'une qualité optimale et un meilleur rendement du produit. AccuBand coupe par le biais d'une lame à ruban continu tranchant comme une lame de rasoir de 1 cm de large qui tourne continuellement entre deux poulies. La lame coupe de manière nette et uniforme l'ensemble des blocs de produit, y compris les extrémités, pour produire le plus grand nombre possible de tranches utilisables. La plupart des produits désossés et non congelés peuvent être coupés en tranches. Ces lames jetables éliminent le besoin de réaffûtage et simplifient le processus de nettoyage.



Plans dimensionnels



01.10

Caractéristiques

- Vitesse réglable jusqu'à 120 coups/minute
- Entraînement entièrement électrique
- Zone de coupe 76 mm or 102 mm x 305 mm
- Épaisseur de tranche pouvant varier jusqu'à 9,5 mm
- Goulotte pour produit grand format 660 mm
- Modes de cible et de tranchage de gros volume
- Châssis en porte-à-faux avec socle
- Construction en acier inoxydable
- Hauteur d'application réglable
- Moteur de lame: 1.5 H.P.
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Roulettes
- Installation électrique : 200-240 V c.a., monophasé, 50/60 Hz.
- Modèle équipé du système de tranchage AccuBand®
- Chargement continu du produit en cours de fonctionnement
- Alimentation par gravité

Siège Social

1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH 43230
États-Unis

Tél. : 614-868-8414
Fax : 614-863-1647

Courriel : sales@grotecompany.com



Systèmes de tranchage et d'application de précision

www.grotecompany.com

Service vente et après-vente - Europe

Wrexham Technology Park
Wrexham, North Wales LL137YP
Royaume-Uni

Tél. : 44 (0) 1978-362243
Fax : 44 (0) 1978-362255

Courriel : sales@intl.grotecompany.com